

陶校同友会講演会を開催します！

～若手料理人×若手陶工、食文化と伝統文化の新たな出会いと創造～

平成29年10月25日
京都府立陶工高等技術専門校

京都府立陶工高等技術専門校では、日本料理アカデミー及び京都府立大学・京都和食文化研究センターなどから講師やパネリスト等を招き、11月8日(水)に「陶校同友会講演会」を開催します。

今回は、「和食」がユネスコ無形文化遺産として登録されたこと等を受けて、食文化を創造する料理人と伝統文化の担い手である陶工とのコラボレーションに向けての課題を明らかにするための「キックオフ」として企画したものです。多くの方に来場いただけるよう、周知についてよろしくお願ひします。

- 1 日 時 平成29年11月8日(水) 13:15～16:40
- 2 会 場 京都府立陶工高等技術専門校(東山区今熊野阿弥陀ヶ峰町17-2)
- 3 内 容

<基調講演> 13:20～14:20

テーマ 「若いうちにしておくこと」

講 師 高橋 拓児 氏 特定非営利活動法人日本料理アカデミー海外事業委員会副委員長
株式会社木乃婦代表取締役

<パネルディスカッション> 14:35～16:35

テーマ 「食と器 陶工と料理人」

パネリスト

猪飼 祐一 氏 日本工芸会正会員

四代 諏訪 蘇山 氏 京都伝統陶芸家協会会員

田中 信行 氏 株式会社鶴清 代表取締役社長

中東 克之 氏 草喰なかひがし 専務

森野 彰人 氏 京都市立芸術大学美術学部准教授

コーディネーター

宗田 好史 氏 京都府立大学副学長

京都和食文化研究センター長

- 4 お申込み等 定員100名、事前予約制、参加無料
氏名、住所、電話番号を陶校同友会事務局までFAXにてお知らせください。
- 5 主 催 陶校同友会(当校修了生3,000名のうち2,000名で構成)
- 6 共 催 京都府(陶工高等技術専門校)
- 7 協 力 五条坂・茶わん坂ネットワーク(2012年設立の陶器店・卸問屋・窯元の集まり)
- 8 お問い合わせ 陶校同友会事務局 <京都府立陶工高等技術専門校内>
TEL 075-561-2943 FAX 075-561-3429(月～金(8:30～17:00))



(参考1) 基調講演者・パネリスト等（プロフィール）

高橋 拓児氏（日本料理アカデミー海外事業委員会副委員長
株式会社木乃婦代表取締役）

1968年（昭和43年）京都生まれ。大学卒業後、東京の「吉兆」で5年間修業、故湯木貞一氏に直接薫陶を受ける。その後、京都に戻り、料亭「木乃婦」の三代目を継ぐ。シニアソムリエや利き酒師の資格を取得し、ワインや日本酒に造詣が深く、ワインと和食とのコラボなど常に新しい調理法や素材に取り組んでいる。2015年（平成27年）3月に京都大学大学院農学研究科食品栄養科学修士課程修了。伝統的な日本料理を基本としながら、フランス料理や分子化学の理論など最新の技法を積極的に取り入れた新しいスタイルの日本料理を展開。業界を代表する若手料理人として注目されている。「日本食普及の親善大使」も務め、海外の多くの食イベントに招聘される。



猪飼 祐一氏（日本工芸会正会員）

1963年（昭和38年）京都五条坂の陶器商に生まれる。京都府立陶工訓練校卒業、京都市立工業試験場陶磁器研修修了。人間国宝故清水卯一、保孝両氏に師事。五条坂の陶舗にて喜兵衛窯開窯。後に京都府南丹市日吉町に工房移転し、登り窯築窯。日本伝統工芸展・近畿支部展に入選・受賞。



四代 諏訪 蘇山氏（京都伝統陶芸家協会会員）

父 三代 諏訪蘇山・母 十二代 中村宗哲 三女。1972年（昭和45年）に生れる。京都市立銅駝美術工芸高等学校漆芸科卒業、成安女子短期大学造形芸術科卒業・専攻科修了。京都府立陶工高等技術専門校成形科・研究科修了。京都市伝統産業技術者研修陶磁器コース本科修了。父と共に陶磁器の制作活動。各地にて中村宗哲展に出品。哲公房に参加。2002年（平成14年）9月 四代諏訪蘇山を襲名。各地にて諏訪蘇山展を開催。初代蘇山は加賀藩士の家に生まれ、明治維新後 九谷で陶画を学び、焼き物の道に入る。1907年蘇山青磁を完成させ、1917年に帝室技芸員を拝命。姪の虎子が二代を継ぎ、その甥の修が三代を継ぐ。



田中信行氏（株式会社鶴清 代表取締役社長）

1974年（昭和49年）5月に鶴清の4代目の長男として生まれる。鶴清は、昭和7年創業で私の曾祖父が初代で料理屋を始める。もともと鮎鶴が本家で、私の曾祖父は次男のため、独立して創業。同志社大学法学部を卒業後、(株)神戸吉兆にて4年修行。大阪のロイヤルホテルの中の吉兆で修行。週末になると400～500人の婚礼など宴会が入り忙しかったが、いろいろと勉強をする。

その後、家業の鶴清に戻り、調理場を中心に経営にも携わり、現在は代表取締役として日々、創意工夫をして経営に携わる。「お客様に喜んでいただけること」をモットーに仕事に励む。



中東克之氏（草喰なかひがし専務）

1979年（昭和54年）中東久雄の長男として生まれる。幼少期よりサッカーに携わり、指導員として大学時代を過ごす。卒業後、東京北千住味問屋明日香に入社。2003年（平成15年）よりなかひがしで勤務。2008年（平成20年）銀座マロニエゲートにて京野菜料理SOUを料理長として立ち上げる。なかひがしに戻り、現在二児の父。京料理芽生会料理研究委員。「草は然 喰は足るを知る」をモットーに日々研鑽を積む。



森野彰人氏（京都市立芸術大学美術学部准教授）

1969 京都に生まれる。大阪芸術大学芸術学部陶芸コース卒業、京都市立芸術大学大学院美術研究科修了。現在京都市立芸術大学准教授。IAC（国際陶芸アカデミー）会員。1998 第5回国際陶磁器展 美濃'98 銀賞受賞、2007 京都市芸術新人賞 受賞、2011 タカシマヤ美術大賞 受賞。



宗田好史氏（京都府立大学副学長，京都和食文化研究センター長）

法政大学工学部建築学科卒業。同大学院を経て、イタリアピサ大学・ローマ大学大学院にて都市・地域計画学専攻。歴史的都市保存計画、景観計画、都市商業政策を研究。歴史都市再生政策の研究で、工学博士（京都大学）。国際連合職員を経て、現職。京都府立大学和食文化研究センター長を兼務。国際記念物遺産会議（ICOMOS）日本委員会理事，東京文化財研究所客員研究員などを務める。



（参考2） これまでの経過及び今後の予定

- 昨年11月の栗栖正博 たん熊北店 代表取締役の「陶校同友会70周年記念講演会」での「若手陶工と若手料理人がコラボして、料理人が理想とする器づくりに取り組んでほしい」とのお話を受けて、今年5月から食文化を創造する料理人と伝統文化の担い手である陶工とのコラボがスタート。
- 今回、日本料理アカデミーから、若手料理人として第一線で活躍する高橋拓児 木乃婦 代表取締役に基調講演に登壇いただくとともに、パネリストとして若手料理人2名を推薦いただく。器の作り手側のパネリストとして、当校修了生で組織する「陶校同友会」から、猪飼祐一、諏訪蘇山氏に、作家・業界代表として、京都市立芸術大学美術学部の森野准教授をお願いした。また、平成31年度からの「和食文化学科」の設置準備を進めている京都府立大学にも協力いただき、宗田好史 副学長・京都和食文化研究センター長にコーディネーターをお願いした。
- 今後、若手料理人と若手陶工を中心としたプロジェクトを立ち上げ、3Dプリンタ等を活用しながら、料理人の要望等を取り入れた、新しい器（食器）づくりに取り組んでいく予定。

